MANUEL
D'INSTALLATION,
D'ENTRETIEN
ET D'EMPLOI

MARMITES À GAZ

285.8011

Cat. II_{2E+3+}



- 0085- BM0283

01.08.00 – FR

INDEX

Parte 1: Instructions et notices générales

Parte 2: Installation et entretien

Parte 3: Emploi et nettoyage

Parte 4: Illustrations et détails

1.1. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

- Lire attentivement le présent manuel, il contient des informations importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'entretien et de l'emploi.
- Conserver soigneusement ce manuel d'instructions.
- L'utilisation de cet appareil est exclusivement réservée au personnel spécialement formé.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Toute utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil a été projeté est à considérer comme impropre et dangereuse.
- Durant son fonctionnement l'appareil présente des surfaces chaudes. Faire attention!
- Eteindre l'appareil en cas de panne ou d'anomalie de fonctionnement.
- En cas de réparation, s'adresser uniquement au Service Assistance.
- Toutes les informations importantes, à propos de l'appareil, pour le Service Assistance sont reportées sur la plaquette technique (voir illustration "*Dimensions de l'appareil et positions des raccordements*").
- Si l'intervention de l'assistance technique s'impose, lui fournir des renseignements détaillés sur l'anomalie constatée, ceci permettra au service assistance de comprendre de suite de quoi il s'agit.
- Pendant les opérations d'installation et d'entretien il est conseillé d'utiliser des gants de protection des mains.

Attention! : **Il est indispensable d'observer strictement les prescriptions de protection contre les incendies.**

1.2. DONNÉES TECHNIQUES

Tableau 1 – Données générales

Modèle	**Type de chauffage :**	**Capacité utile cuve: l**	**Pression en cuve de cuisson: bar**	**Pression boyler: bar**
2858011	**Indirect**	**50**	**--**	**0,5**

Tableau 2 – Dimensions (voir aussi illustration "*Dimensions de l'appareil et positions des raccordements*")

Caractéristiques		**Modèles**
Description	**Unité de mesure**	**2858011**
Largeur (A)	mm	**800**
Profondeur (B)	mm	**700**
Hauteur (C)	mm	**900**
Diamètre récipient	mm	**400**

Tableau 3 – Données générales eau

Caractéristiques		**Modèles**
Description	**Unité de mesure**	**2858011**
Prise eau froide	mm	**10**
Prise eau chaude	mm	**10**
Pression eau en réseau	kPa	**50 – 300**

Tableau 4 – Données électriques

	2858011
G 20 – 20 mbar	**4,5 mbar**
G 30 – 28-30/37 mbar	**7 mbar**

Tableau 5 –Données gaz techniques

Description				2858011	Puis. calorifère H_i
Puissance nominale			kW	**15,5**	
Puissance au minimum			kW	**7**	
Raccord du gaz			R”	**½”**	
Consommation du gaz		G20 – 2H	m^3/h	**1,64**	kWh/m^3 9,45
		G30 – 3+	Kg/h	**1,22**	kWh/kg 12,68
Injecteur diamètre en 1/100 mm	G20	20 mbar	Pilote	**40**	
			Max.	**3 X 175**	
			Min.	**REG.**	
	G30	28-30/37 mbar	Pilote	**25**	
			Max.	**3 X 110**	
			Min.	**REG.**	
Distance de l’air primaire		G20	Mm	**10**	
		G30		**OUVERTE**	

Tableau 6 – Tarage du pressostat

Tableau 6a **Pressions nominales** pour les différents types de gaz	Gaz de la 2ª famille – Methane H	**20 mbar**
	Gaz de la 3ª famille – GPL	**28-30/37 mbar**
Tableau 6b **Fonctionnement admis** si la pression est **comprise** entre:	Gaz de la 2ª famille – Methane H	**da 17 a 25 mbar**
	Gaz de la 3ª famille – GPL	**da 20/25 a 35/45 mbar**
Tableau 6c **Fonctionnement non admis** si la pression est **inférieur à**:	Gaz de la 2ª famille – Methane H	**17 mbar**
	Gaz de la 3ª famille – GPL	**20/25 mbar**
Tableau 6d **Fonctionnement non admis** si la pression est **supérieur à**:	Gaz de la 2ª famille – Methane H	**25 mbar**
	Gaz de la 3ª famille – GPL	**35/45mbar**

1.3. CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

– La structure portante est en acier sur 4 pieds réglables en hauteur.

- Récipient de cuisson en acier inox AISI 316, épaisseur 20/10.
- Les panneaux sont en acier AISI 304, épaisseur 10-12/10
- Le chauffage de la cuve est réalisé par des brûleurs tubulaires en acier inox très performants, résistants aux contraintes mécaniques et thermiques.
- Le gaz est alimenté par une électrovanne multifonctionnelle.
- L'appareil est doté de brûleurs pilote avec un injecteur fixe, et en plus il est fourni d'un allumage piézo-électrique.
- La sécurité de l'appareil est garantie par un thermocouple qui interrompt le flux de gaz dans le cas où pour un motif quelconque il devrait s'éteindre.
- Le couvercle est en acier inoxydable.
- Le robinet de vidange de la marmite est en laiton chromé.
- La prise pour l'entrée de l'eau froide est de 10mm.
- La prise pour l'entrée de l'eau chaude est de 10mm.
- L'appareil est doté d'un robinet mélangeur.

1.3.1. CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES SEULEMENTPOUR LES MARMITES INDIRECTES

- Cuve de cuisson et double paroi (interstice) en acier inoxydable.
- Pour un fonctionnement assuré, l'appareil est équipé des composants suivants:
  - Soupape de sécurité pour la vapeur, tarée à 0,5 bar;
  - Manomètre pour l'indication de la pression de vapeur;
  - Chargement d'eau dans la double paroi (interstice), par robinets, avec contrôle de niveau.
- Le thermostat de sécurité interrompt automatiquement le fonctionnement en cas d'anomalie.

1.4. LOIS, NORMES TECHNIQUES ET DIRECTIVES APPLICABLES

Pour l'installation de l'appareil, observer scrupuleusement les prescriptions suivantes:

- Lois en vigueur sur la matière;
- Eventuelles normes hygiéniques-sanitaires portant sur les locaux de cuisine;
- Ormes communales et/ou régionales telles que les réglementations sur la construction et contre les risques d'incendie;
- Prescriptions en vigueur sur la sécurité du travail;
- Lois n.1083 del 06.12.71 “Normes pour la sécurité de l'emploi de gaz combustible”;
- Lois UNI-CIG 7129/92 et UNI-CIG 7131/72 “Normes pour l'installation à gaz alimentaires du réseau de distribution ou gaz GPL”;
- Lois UNI-CIG 7723/77 “Appareils de cuisson et similaire fonctionnant au gaz pour grande installation. Prescriptions de sécurité”;
- Lois UNI-CIG 8723/86 “Installation à gaz pour appareils utilisés dans les cuisines professionnelles et communautés”;
- Prescriptions de l'organisme de distribution de gaz;
- Prescriptions du comité des électrotechniciens relatives à la sécurité électrique;
- Prescription de l'organisme à l'énergie électrique; S'il y a lieu, autres prescriptions locales.

1.5. PREPARATION SPECIFIQUE POUR LE LOCAL D'INSTALLATION

- Puisque l'appareil appartient au type d'installation A, (il ne nécessite pas de raccordement direct à une cheminée ou à l'installation d'extraction des fumées), il est important d'installer l'appareil dans une pièce bien aérée, et que toutes les ouvertures de sécurités prescrites pour sa puissance soit respectées.
- On conseille, cependant, que l'appareil soit positionné sous une hotte d'aspiration pour permettre une rapide et constante évacuation des vapeurs de cuisson.
- L'installation à adduction du gaz doit disposer de robinets d'interceptions rapides homologuées à cet emploi.
- Cet appareil nécessite de deux entrées d'eau, une pour l'eau chaude et l'autre pour l'eau froide. Chaque ligne doit disposer d'un robinet d'interception.

Attention! : **L'interrupteur omnipolaire et les robinets d'interceptions doivent se trouver auprès de l'appareil et dans une position facilement accessible à l'opérateur.**

2.1. MISE EN PLACE

- Déballer l'appareil et vérifier qu'il n'ait subi aucun dommage. Si des dommages sont constatés, ne pas brancher l'appareil et avertir immédiatement le point de vente.
- Enlever le film en PVC qui protège les panneaux.
- Les éléments composant l'emballage doivent être éliminés selon les instructions fournies. En règle générale, ces composants se classent par typologie et sont remis au service municipal d'élimination des déchets.
- Il faut respecter une distance de 5 cm entre le dos (cheminée) de l'appareil et la paroi d'appui. Il n'y a pas de prescriptions particulières regardant la distance par rapport à d'autres appareils ou parois, on conseille de laisser latéralement un espace suffisant pour d'éventuelles installations et/ou réparations. Dans le cas, où l'appareil devrait être à contact direct avec des parois inflammables, on conseille l'application d'un isolement thermique adéquat.
- L'appareil doit être mis à niveau. Pour les petites différences de niveau, utiliser les pieds réglables (visser ou dévisser). Toute inclination peut porter préjudice au bon fonctionnement de l'appareil.

2.2. INSTALLATION

Attention! : **Les opérations d'installation et de raccordement sont réservées au personnel qualifié.**

Attention! : **Avant de commencer l'installation, vérifier les indications de la plaquette technique et les caractéristiques du réseau électrique ou d'adaptation à d'autres types de gaz.**

2.2.1. RACCORDEMENT EAU

- La pression d'arrivée de l'eau doit être comprise entre 50 et 300 kPa, dans le cas contraire, installer un réducteur de pression en amont de l'appareil.
- Installer en amont de l'appareil un organe de coupure pour chaque alimentation.
- Les arrivées d'eau de 10 mm (chaude et froide) sont prévues dans la partie inférieure du côté droit de l'appareil.
- Exécuter le raccordement comme prévus par les normes.

2.2.2. RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE DISTRUBUTION GAZ

- Le diamètre de la tuyauterie du gaz dépend du type de gaz et d'appareil et, de même que pour l'installation de ces tuyauteries, il faut respecter les prescriptions en vigueur.

- L'installation d'arrivée du gaz peut être fixe ou amovible; si des tuyaux flexibles sont utilisés, ceux ci doivent être en matériaux inoxydable et résistant à la corrosion.
- Si des matériaux d'étanchéité sont utilisés pour le raccordement, ceux ci doivent être homologués et éprouvés pour cette utilisation.
- Le raccordement à gaz est prédisposé sur l'appareil dans la partie inférieure du côté droit.
- Après avoir raccordé l'appareil, il faut absolument effectuer un essai d'étanchéité sur tous les raccords réalisés entre l'appareil et le réseau de distribution. Les atomiseurs anti-fuites sont conseillés, sinon traiter les parties concernées à l'aide de mousses: il ne doit pas y avoir de formation de bulles. Faire un essai d'étanchéité également sur l'organe de coupure rapide.

Attention! : **Il est formellement interdit d'utiliser une flamme pour l'essai de l'étanchéité!**

2.3. CONTRÔLES DE FONCTIONNEMENT DE L'INSTALLATION GAZ

- Vérifier si l'appareil est prévu (catégorie et type de gaz) pour la famille et le groupe de gaz disponible sur place. Dans le cas contraire, transformer ou adapter l'appareil au gaz disponible. Pour ce faire, consulter le paragraphe "*Transformation à d'autres types de gaz*".
- Faire fonctionner l'appareil avec les injecteurs prévus pour son débit calorifique nominal (Voir tableau 5 du paragraphe "*Données techniques*").
- Le fonctionnement de l'appareil avec sa portée thermique prévue, dépend de la pression en entrée et du débit calorifique du gaz.
- Le champ de pression (pression en entrée) pour lequel est admis le fonctionnement de l'appareil est reporté au tableau 7b *"Pressions en entrée"* du paragraphe "*Données techniques*". **En dehors de ces données de pression, la mise en fonction de l'appareil n'est pas admise.** Si on relève des pressions différentes, par rapport à celles reportées dans le tableau 5b, il faut avertir l'organisme de distribution ou la société qui a exécuté l'installation.
- Pour le débit calorifique du gaz (H_i) il faut faire demande auprès de la compagnie de distribution du gaz lequel devrait correspondre à celui reporté sur le tableau 5 *"Données gaz techniques"* du paragraphe *"Données techniques"*.

2.3.1. CONTRÔLE DE LA PRESSION DU GAZ EN ENTRÉE

- La pression d'alimentation se mesure à l'aide d'un manomètre liquide (par ex. Manomètre en U, précision minimale 0,1 mbar). La pression d'alimentation se relève directement à la **prise de pression en entrée** située sur la rampe d'entrée du gaz. Pour accéder à la prise de pression il est nécessaire d'ouvrir le panneau frontal inférieur, en dévissant les deux vis de fixage situées latéralement. (voir illustration "*Mesurage de la pression du gaz en entrée*").
- Avant de raccorder le manomètre enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression.
- Connecter le manomètre en U et quand l'appareil est en marche relever la pression.
- La valeur relevée par le manomètre doit correspondre à la valeur indiquée sur le tableau 6b "*Pressions en entrée"* du paragraphe "*Données techniques*".
- Si les valeurs ne correspondent pas, demander l'intervention de la compagnie de distribution ou de la société qui a réalisé l'installation.
- A la fin, revisser la vis d'étanchéité de la prise de pression.

Attention! **Il est formellement interdit de toucher aux vis de réglage scellées, qui se trouvent sur l'électrovanne du gaz (sous peine immédiate de l' inefficacité de la garantie).**

2.3.2. CONTRÔLE DU DEBIT D'AIR PRIMAIRE

- On peut considérer que l'air primaire est correctement réglé s'il y a la garantie de la sécurité contre l'extinction de la flamme avec brûleur froid et l'allumage à l'injecteur avec brûleur chaud.

– La distance “H” (voir illustration “*Réglage de l’air primaire*”) conseillée pour le réglage de l’air primaire est indiquée au tableau 5 du paragraphe “*Données techniques*”.

2.4. ESSAIS ET MISE EN FONCTION

– Après avoir terminé les travaux de raccordement, vérifier l’appareil et toute l’installation suivant les instructions données.
– S’assurer, en particulier, que:
  – Le film de protection a été éliminé;
  – Tous les raccordements ont été réalisés conformément aux prescriptions du présent manuel;
  – Toutes les prescriptions de sécurité, normes techniques et directives ont étées respectées;
  – Vérifier l’étanchéité des raccordements d’eau et du gaz;
– Quand l’appareil est installé, contrôler que le câble ne soit pas en traction et/ou à contact avec des surfaces chaudes.
- Ensuite, allumer l’appareil en suivant les indications de la notice et vérifier :
  - L’allumage progressif du brûleur;
  - La stabilité des flammes;
  - La sécurité des flammes, la vérifier à la portée minimum ainsi qu’au maximum.
– Vérifier si le gaz brûler est évacué librement.
– Le document d’essai doit être rempli dans toutes ses parties et soumis au client qui le signera pour acceptation. Cette opération fait partir immédiatement la garantie de l’appareil.

2.5. TRANSFORMATION À D’AUTRES TYPES DE GAZ

– Pour adapter l’appareil à un autre type de gaz, il faut changer les injecteurs pour les brûleurs principaux. (Voir tableau 5 et illustration “*Brûleur principal*”).
- Tous les injecteurs nécessaires aux divers types de gaz sont emballés dans un sachet livré avec l’appareil.
- En plus, il faut effectuer le contrôle de la pression d’alimentation et le tarage manuel de la portée minimum. (Voir tableau 4 – Tarage de la portée du minimum.)

2.5.1. REMPLACEMENT DES INJECTEURS

– Pour accéder aux injecteurs, enlever le panneau frontal inférieur, dévisser les vis de fixage latérales.
– Disjoindre la rampe porte-injecteurs, dévisser les vis de fixage et l’enlever.
– Se servir d’une clé fixe SW 11 pour dévisser l’injecteur et le remplacer par un autre type approprié.
– Remonter le support du régulateur d’air primaire à une distance “H” comme indiqué au tableau 5, voir aussi illustration “*Réglage du débit d’air primaire*”.

2.5.2. REMPLACEMENT DE L’ INJECTEUR POUR LE BRÛLEUR PILOTE

- L’accessibilité à l’injecteur pilote s’obtient après avoir ouvert le panneau frontal inférieur. Dévisser les deux vis de fixage latérales.
- Le brûleur pilote est situé dans la partie antérieure de la chambre de combustion.
- Dévisser la vis de fermeture et remplacer l’injecteur avec celui approprier.

2.5.3. REGLAGE DE LA PORTEE POUR LE MAXIMUM

- Après avoir allumer l’appareil, tourner la poignée du robinet dans la position minimum.
- Défiler la poignée du robinet, rendant ainsi accessible un petit trou situé sur le tableau

de l'appareil.

- Avec un tourne-vis, agir sur la vis de réglage du minimum située sur le robinet, à l'aide du petit trou situé sur le tableau.

Attention!: La pression pour la portée minimum va directement relevée à la prise de pression en sortie située sur la rampe porte-injecteurs. (Voir illustration "Mesurage de la pression du gaz")

- Calibrer la pression en sortie du robinet-gaz respectant les valeurs reportées sur le tableau 4 – Tarage de la portée du minimum.

- Dès que le tarage est effectué, il faut sceller la vis de réglage!

Attention! A chaque transformation, il est nécessaire effectuer un contrôle de l'étanchéité et du fonctionnement.

2.6. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Attention! : toutes les opérations d'entretien sont réservées exclusivement à un service d'assistance technique qualifié!

– Afin de conserver longtemps les performances de l'appareil, il est recommandé d'effectuer une intervention de manutention une fois par an. Cette opération consiste à vérifier l'état des composants soumis à usure, les tuyauteries d'alimentation, etc…

– Il est conseillé de remplacer les composants usés, découvert durant l'entretien de l'appareil, afin d'éviter des dégâts imprévus qui pourraient endommager l'appareil.

– Il est conseillé de stipuler un contrat d'assistance avec le client.

2.6.1.MESURES À PRENDRE EN CAS D'ANOMALIES-REMÈDES

Attention!: exclusivement un service d'assistance technique qualifié peut intervenir comme spécifier ci-dessous!

Attention!: avant de réarmer le thermostat de sécurité éliminer toujours la cause qui a provoqué son intervention!

Manifestation et défaut possible	**Accessibilité aux composants et intervention**
Le contenu de la cuve ne se chauffe pas: - Intervention du thermostat de sécurité.	**Thermostat de sécurité** Le thermostat de sécurité est accessible après avoir enlevé le panneau frontal inférieur, en dévissant les vis de fixage latérales.
Le brûleur pilote reste allumé, mais les brûleurs principaux ne s'allument pas: - Perte de pression dans l'alimentation du gaz; - Injecteurs des brûleurs principaux boucher.	**Brûleurs principaux** Démonter le panneau frontal inférieur.
Le brûleur pilote ne s'allume pas: - Injecteur du brûleur pilote bouché; - Bougie d'allumage en panne; - Contrôler le câble de la bougie d'allumage.	**Brûleur pilote** Démonter le panneau frontal inférieur. Le brûleur pilote est situé dans la partie antérieure de la chambre de combustion.
Le brûleur pilote ne reste pas allumé: - Thermocouple en panne; - Injecteur du brûleur pilote partiellement bouché - Magnéto du robinet en panne.	**Bougie d'allumage et thermocouple** Démonter le panneau frontal inférieur.

3.1. INDICATIONS POUR L'UTILISATEUR

– Lisez attentivement le présent manuel, il contient des renseignements importants concernant la sécurité d'emploi et d'entretien de l'appareil.

Conserver soigneusement ce manuel d'instructions pour toute référence future!

– Nos appareils étant destinés à la restauration collective, leur utilisation devra être exclusivement confiée à du personnel qualifié.

- Il est indispensable de surveiller l'appareil durant son fonctionnement. Ne jamais le laisser fonctionner sans surveillance.

Attention! : **le fabricant décline toute responsabilité et refuse toute garantie en cas de dommages provoqués par l'inobservation des prescriptions ou par une installation non conforme. Il en est de même en cas d'utilisation non appropriée de l'appareil de la part de l'opérateur.**

– Certaines anomalies de fonctionnement peuvent être provoquées par des erreurs d'utilisation, c'est pourquoi il est conseillé de bien former le personnel.

– **Tous travaux d'installation et de raccordement doivent être effectués exclusivement par une société dûment enregistrée à l'Ordre des installateurs.**

– Respecter les intervalles prescrits pour le programme d'entretien. Il est conseillé de stipuler un contrat de manutention avec votre service d'assistance technique de confiance.

– En cas de panne ou d'anomalies de fonctionnement, couper toutes les alimentations d'eau et de gaz.

– En cas d'anomalie répétée, contacter le service d'assistance technique.

3.2. MODE D'EMPLOI

– Avant de mettre l'appareil en marche, laver soigneusement l'intérieur du récipient de cuisson.

Attention! : **Remplir le récipient de cuisson jusqu'à 40mm du bord, comme maximum, aliments à cuire compris; et respecter la marque de niveau maximal.**

3.2.1. EMPLOI DU COUVERCLE DES MARMITES AUTOCLAVES

– Avant de commencer la cuisson, fermer soigneusement le couvercle à l'aide des 4 étaux à vis.

– La pression à l'intérieur de la cuve peut atteindre la valeur maximale de 0,05 bar.

– Au dépassement de la valeur de pression, intervient la soupape de pression située sur le couvercle. Su demande, l'appareil peut être équipé d'un manomètre permettant de visualiser la pression à l'intérieur de la cuve de cuisson.

Attention! : **En fin de cuisson, avant d'ouvrir le couvercle, il faut faire sortir totalement la pression à l'intérieur de la cuve de cuisson, ouvrant le levier de la soupape du soupirail, voir aussi illustration *"soupape de soupirail"*.**

3.2.2. ALLUMAGE ET EXTINCTION DE CUISSON

- L’appareil est doté d’un sélecteur pour effectuer toutes les opérations d’allumage à la cuisson (Voir illustration “Tableau des commandes”).
- Suivre dans l’ordre les indications suivantes, pour un emploi sûr et correct de l’appareil:

Allumage du brûleur pilote:

- Ouvrir le robinet du gaz situé en amont de l’appareil.
- Tourner la poignée du robinet de la position “●” vers la gauche à la position “✷”, appuyer la poignée et en même temps actionner plusieurs fois la touche d’allumage piézo-électrique.
- Dès que la flamme pilote est allumée, tenir appuyer la poignée pour quelques secondes, jusqu’à ce que le thermocouple se chauffe.

Commencement de la cuisson – allumage des brûleurs principaux:

- Pour allumer le brûleur principal, tourner la poignée vers la gauche jusqu’à la position “△”, ou bien jusqu’à la position “ △ ”.
- Généralement la cuisson commence avec la poignée en position maximum, quand la cuve est en température, on tourne la poignée en position minimum pour garder la température.

Fin de cuisson – extinction des brûleurs principaux et du brûleur pilote:

- Pour éteindre le brûleur principal, tourner la poignée vers la droite jusqu’à la position “✷”, seulement la flamme pilote reste allumée; tournant ultérieurement la poignée jusqu’à la position “●”, on obtient l’extinction du brûleur pilote. (Voir illustration “Tableau de commandes”)

3.3.NETTOYAGE ET SOIN DE L’APPAREIL

- Ne pas utiliser de substances agressives ou de détergents abrasifs pour nettoyer les parties en acier inoxydable.
- Eviter l’emploi de pailles de fer sur les parties en acier, il y a risque de provoquer la formation de rouille. Pour la même raison, éviter tout contact avec des matériaux ferreux.
- Eviter également le papier de verre ou abrasif; dans certains cas il est permis d’utiliser de la pierre ponce en poudre.
- En cas d’encrassement particulièrement résistant, utiliser des éponges abrasives (par exemple: Scotch-Brite).
- Il est conseillé de nettoyer l’appareil uniquement quand il est froid.

3.3.1. NETTOYAGE JOURNALIER

Attention! : **Ne jamais nettoyer l’appareil à l’aide de jets d’eau directs, il y a risque de provoquer des infiltrations et d’endommager les composants.**

Quand on nettoie l’intérieur de la cuve avec les mains, toujours débrancher l’appareil du réseau électrique!

- Nettoyer le récipient de cuisson à l’eau additionnée de détergent, rincer abondamment et essuyer soigneusement à l’aide d’un chiffon doux.
- Les surfaces externes se lavent avec une éponge et de l’eau additionnée de détergent commun adapte à cet usage.
- Rincer toujours soigneusement et essuyer à l’aide d’un chiffon doux.

Note pour la marmite autoclave:

- Ne jamais utiliser des détergents contenants hauts pourcentages d’ammoniaque et de sodium pour le nettoyage du joint du couvercle, puisque ceux-ci pourraient l’endommager et compromettre l’étanchéité en peu de temps.

3.4.MESURES À PRENDRE EN CAS D'ARRÊT PROLONGÉ

– En cas d'arrêt prolongé de l'appareil (vacances, travail saisonnier), il est indispensable de nettoyer soigneusement l'appareil à fond sans laisser aucun résidu.

– Laisser le couvercle ouvert pour permettre à l'air de circuler dans le récipient.

– Pour parfaire le travail, passer un produit de protection standard sur les surfaces externes de l'appareil.

– Couper absolument toutes les alimentations d'eau et de gaz.

– La pièce doit être suffisamment aérée.

3.5. MESURES À PRENDRE EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

– En cas d'anomalies de fonctionnement, éteindre immédiatement l'appareil, fermer ou couper immédiatement toutes les arrivées (eau et gaz).

– Demander l'intervention du service assistance.

Le fabricant décline toute responsabilité et refuse toute garantie en cas de dommages provoqués par l'inobservation des prescriptions ou par une installation non conforme.

Il en est de même en cas d'utilisation non appropriée de l'appareil de la part de l'opérateur.

3.6. QUE FAIRE, SI …

Attention! : **Même en employant correctement l'appareil il est possible que des ennuis de fonctionnement se présentent. Ci-après, nous vous énumérons les plus courants qui peuvent avoir lieu, même en cas d'utilisation normale de l'appareil. L'utilisateur peut ainsi comprendre ce qu'il se passe, mais seul un technicien qualifié peut intervenir.**

Si après avoir effectué les contrôles nécessaires, l'ennui ne vient pas résolus, éteindre immédiatement l'appareil du réseau électrique et demander l'intervention du service assistance.

… le contenu de la cuve ne chauffe pas:	– **vérifier**, que le gaz soit présent dans le réseau et que le robinet soit ouvert. – **vérifier**, que les brûleurs principaux soient allumés. Autrement **éteindre l'appareil** et demander le service assistance technique, le thermostat de sécurité pourrait être intervenu à cause d'une température trop élevée de la cuve de cuisson. Ceci arrive quand on fait fonctionner l'appareil avec la cuve et/ou l'interstice vide. Ou bien, l'appareil a besoin d'un nettoyage des brûleurs (sales ou bouchés).

4.1. DIMENSIONI DELL'APPARECCHIO E POSIZIONE DEGLI ALLACCIAMENTI

DIMENSIONS DE L'APPAREIL ET POSITIONS DES RACCORDEMENTS

SIZE OF APPLIANCE AND POSITION OF CONNECTIONS

ABMESSUNGEN DER GERÄTE UND ANORDNUNG DER VERSORGUNGEN

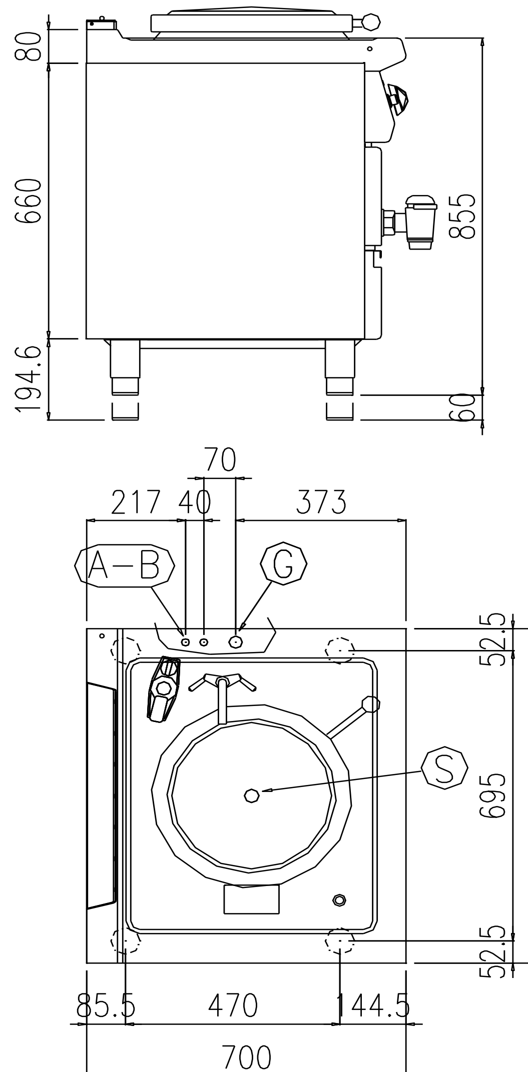
DIMENSIONES DEL APARATO Y UBICACIÓN DE LAS CONEXIONES

LEGENDA- LEGENDE- LEGEND- LEGENDE –LEYENDA:

A - Attacco acqua calda da 10 mm
Raccord eau chaude de 10 mm
Hot water connection 10 mm
Warmwasseranschluß 10 mm
Empalme agua caliente 10 mm

B - Attacco acqua fredda da 10 mm
Raccord eau froide de 10 mm
Cold water connection 10 mm
Kaltwasseranschluß 10 mm
Empalme agua fría 10 mm

G - Attacco gas R¾" secondo ISO 7-1
Raccord gaz *R¾"* normes ISO 7-1
Gas connection *R¾"*" in conformity with ISO 7-1
Gasamschlußstutzen *R¾"* nach ISO 7-1
Conexión gas R¾" según ISO 7-1



4.2. MISURAZIONE DELLA PRESSIONE DEL GAS IN ENTRATA

MESURAGE DE LA PRESSION DU GAZ EN ENTREE

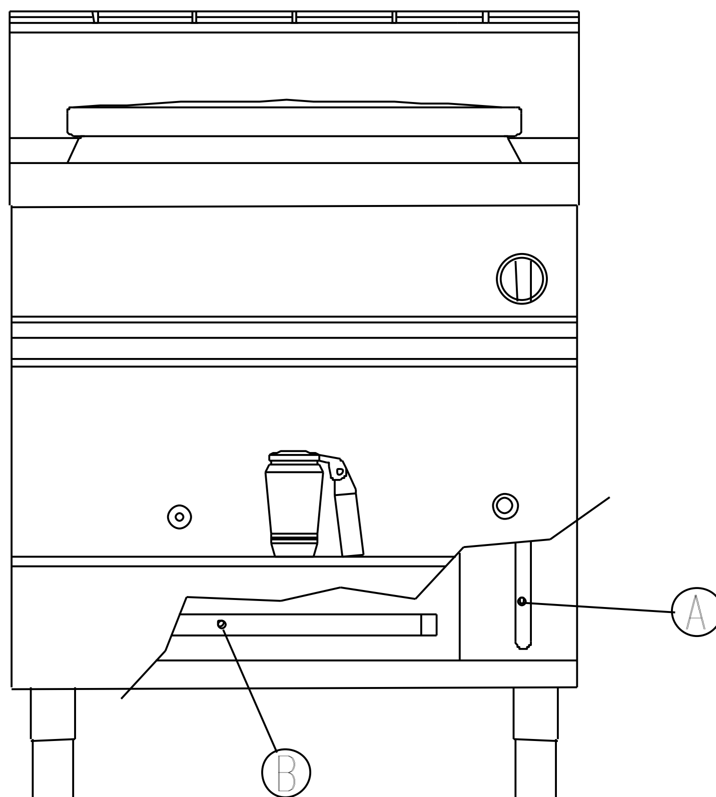
MEASURING THE INLET PRESSURE

ANSCHLUßDRUCKMESSUNG

MEDICIÓN DE LA PRESIÓN DEL GAS EN LA ENTRADA

LEGENDA- LEGENDE-LEGEND-LEGENDE-LEYENDA

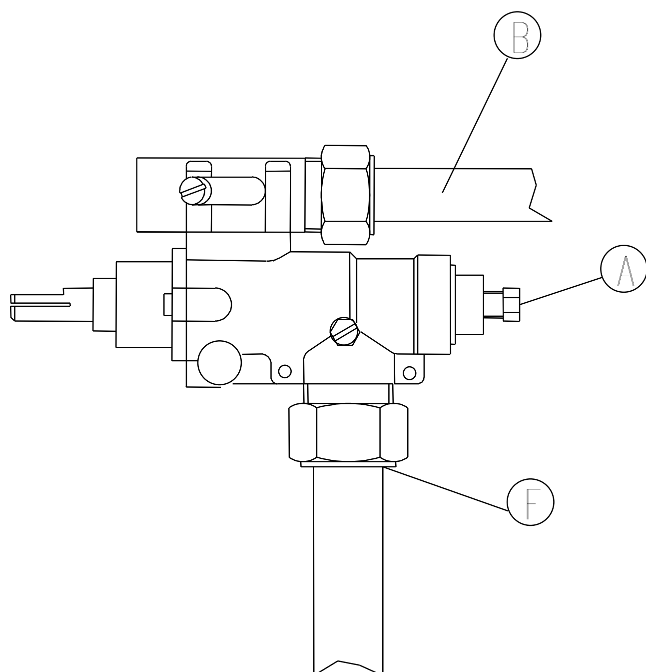
A Presa di pressione in entrata Prise de pression en entrée Inlet pressure intake Anschlußdruckmeßstutzen *Tubo de presión en entrada*	**B** Presa di pressione in uscita Prise de pression en sortie Outlet pressure intake Druckmeßstutzen Ausgang *Tubo de presión en salida*

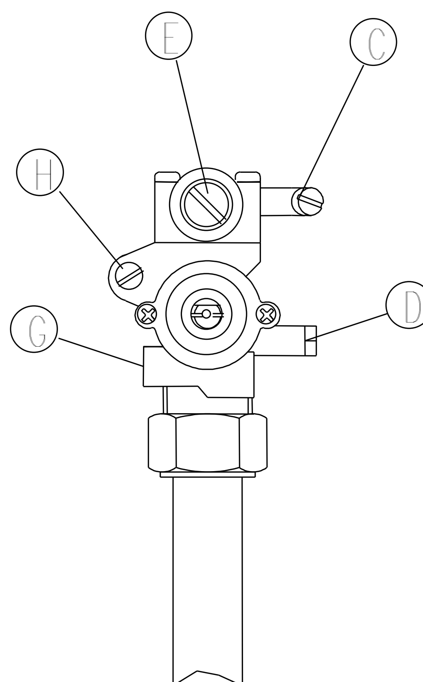


4.3. RUBINETTO VALVOLATO DEL GAS - ROBINET SOUPAPE DU GAZ – GAS COCK GASSRELLGERÄT - GRIFO DEL GAS CON VÁLVULA

LEGENDA- LEGENDE-LEGEND-LEGENDE-LEYENDA:

A	Dado per termocoppia Ecrou pour thermocouple Thermocouple nut Mutter des Thermoelemts Turca para termocople	**E**	Vite di regolazione per la portata nominale Vis de réglage pour portée nominale Rated output adjustment screw Einstellschraube der NWB Tornillo de regulaciòn de la capacidad nominal
B	Uscita gas - Sortie du gaz - Gas output Gasausgang – Salida gas	**F**	Entrata gas - Entrée gaz – Gas inlet – Gaseingang – Entrada gas
C	Presa di pressione in uscita Prise de pression en sortie Outlet pressure intake Meßstutzen Gasausgang Tubo de presiòn en salida	**G**	Attacco gas per bruciatore pilota Prise gaz pour brûleur pilote Gas connection for pilot burner Gasanschluß des Zündbrenners Conexiòn gas para piloto
D	Presa di pressione in entrata Prise de pression en entrée Inlet pressure intake Anschlußdruckmeßstutzen Tubo de presìon en entrada	**H**	Vite di regolazione per la portata del minimo Vis de réglage pour la portée du minimum Minimum output adjustment screw Einstellschraube der Kleinstellbelastung Tornillo de regulaciòn del flujo mìnimo

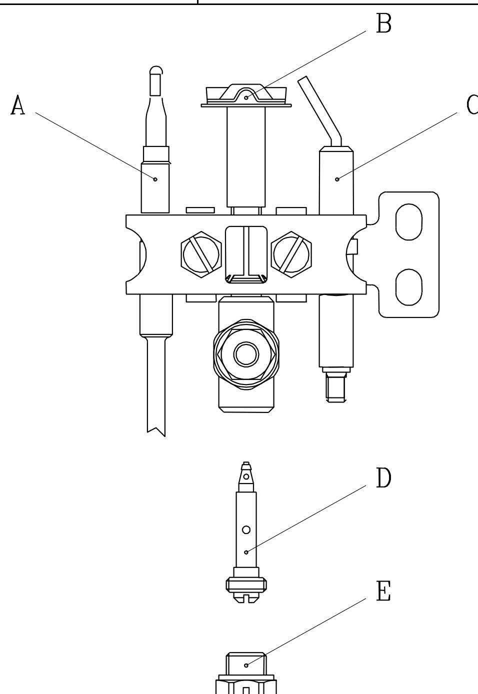




4.4. BRUCIATORE PILOTA - BRÛLEUR PILOTE – PILOT BURNER – ZÜNDBRENNER – QUEMADOR PILOTO

LEGENDA-LEGENDE-LEGEND-LEGNEDE-LEYENDA:

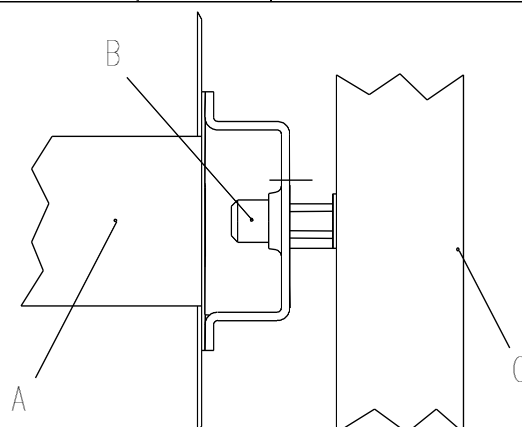
A Termocoppia – Thermocouple – Thermocouple– Thermoelement – Termopar	**D** Ugello – Injeteur – Injector – Düse - Boquilla
B Bruciatore pilota – Brûleur pilote – Pilot burner - Zündbrenner – Quemador piloto	**E** Vite di tenuta – Vis d'étenchéité – Tightness screw Dichtschraube – Tornillo de estanqueidad
C Candela d'accensione – Bougie d'allumage – Ignition plug – Zündkerze – Bujìa de encendido	



4.5 BRUCIATORE PRINCIPALE – BRÛLEUR PRINCIPAL – MAIN BURNER – HAUPTBRENNER – QUEMADOR PRINCIPAL

LEGENDA - LEGENDA:

A Bruciatore–Brûleur–Burner–Brenner-Quemador	**C** Rampa porta ugello – Rampe porte-injecteur Injector pipe–Düsenträger–Rampa porta boquilla
B Ugello – Injecteur – Injector – Düse - Boquilla	

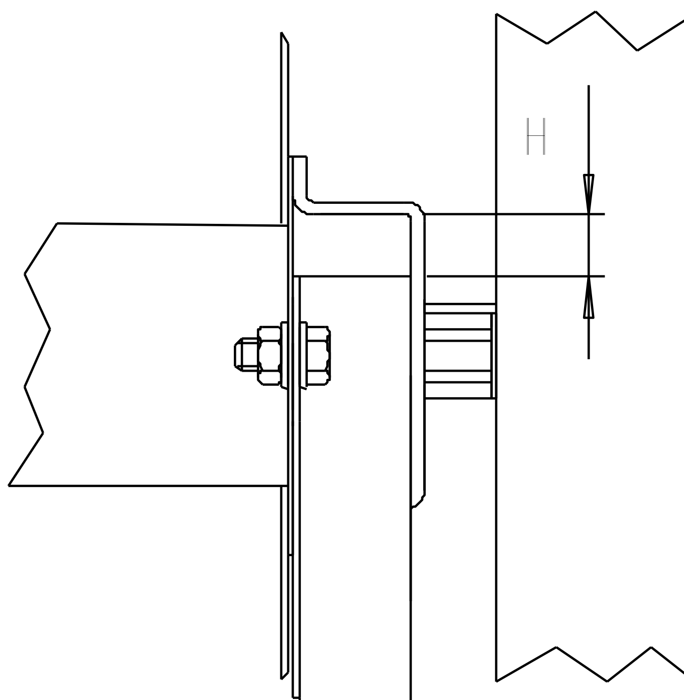


4.6. REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA PER I BRUCIATORI PRINCIPALI

REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE POUR LES BRÛLEURS PRINCIPAUX

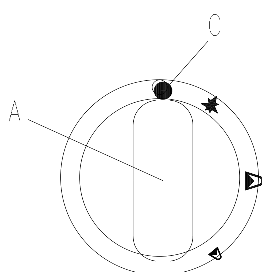
PRIMARY AIR REGULATION – PRIMÄRLUFTEINSTELLUNG

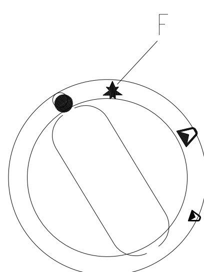
REGULACION DEL AIRE PRIMARIO

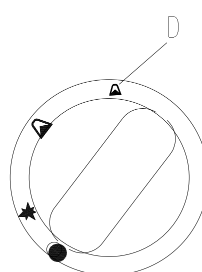


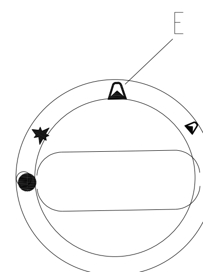
4.7. COMANDI – TABLEAU DE COMMANDE – CONTROLS – SCHALTELEMENTE – MANDOS

LEGENDA-LEGENDE-LEGEND-LEGNEDE-LEYENDA:	
A Manopola di comando – Poignée de commande Knob – Bedieungsknebel – Botòn de mando	**E** Posizione di massimo – Position de maximum Maximum position – GroßStellung – Pomiciò maximo
C Posizione di chiuso – Position de fermeture - OFF positon – GeschlossenStellung – Posiciòn de cerrado	**F** Posizione pilota **-** Position pilote – Pilot flame position Zündflammenstellung – Posiciòn piloto
D Posizione di minimo – Position de minimum – Minimum position – Kleinstellung – Posiciòn mìnimo	









CONTROLLO LIVELLO
LEVEL CONTROL
CONTROLE NIVEAU
STEUEREINHEIT NIVEAU
CONTROL NIVEL

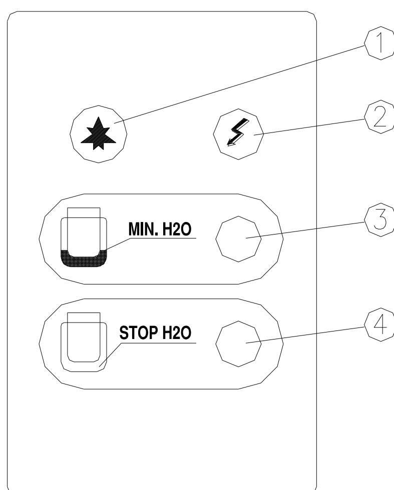
TABELLA – DATI ELETTRICI / TABLE – ELECTRICAL DATA / TABLEAU – DONNEES ELECTRIQUES / TABELLE – ELEKTRISCHE ARBEITSKRÄFTE DER DATEN / TABLA – DATI ELECTRICO

Descrizione / Description / Beschreibung / Descripción	Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure / Maßeinh-eiten / Unidad de medida	
Assorbimento elettrico / Power / Abssorbement électrique / Aufnahme / Potencia	**W**	**200**
Tensione / Voltage-Input / Tension / Spannung / Tensiòn		**AC 230 V / 60 Hz**

COMANDI / CONTROLS / TABLEAU DE COMMANDES / SCHALTELEMENTE / MANDOS

LEGENDA / LEGEND / LEGENDE / LEYENDA

1 Pulsante accensione bruciatori / Burnwers ignition button / Bouton allumage bruleurs / Drucktaster Zündung für Brenner / Pulsador encendido quemadores	**3** Lampada spia arancione riserva acqua / Finishing water orange lamp signal / Lampe témoin orange réserve d'eau / Kontrollampe orange. Wasser fehlt / Lampara espia naranja agua casi terminada
2 Lampada spia verde presenza tensione / In-tension green lamp signal / Lampe témoin vert présence tension / Kontrollampe grün, Spannung vorhanden / Lampare espia verde presenzia tension	**4** Lampada spia rossa mancanza acqua / Missing water red lamp signal / Lampe témoin rouge manque d'eau / Kontrollampe rot, zu wenig Wasser / Lampara espia roja falta agua



SCHEMA ELETTRICO / WITING DIAGRAM / SCHEMA ELECTRIQUE / ELEKTRISCHER SCHALTPLAN / ESQUEMA ELECTRICO

	LEGENDA / LEGEND / LEGENDE / LEYENDA		
mA	Morsettiera arrivo linea Terminal board line arrival Bornier arrivée ligne Klemme Eingang Stromleitung Borne final de linea	**Tc**	Termocoppia di sicurezza Safety thermocouple Termocouple de sécurité Thermoelement Sicherheitsthermostat Termocoppia de seguridad
F1	Fusibile 3,15 A-T Fuse 3,15 A-T Fusible 3,15 A-T Sicherung 3,15 A-T Fusible 3,15 A-T	**Gi**	Giunto interrotto termocoppia Interrupt joint thermocouple Joint interrompu thermocouple Verbindung Unterbrechung Thermoelement Junta interupta termocoppia
SL	Centralina controllo livello Level control device Centrale controle niveau Steuereinheit Niveaukontrolle Centralita control nivel	**Rg**	Rubinetto gas Gas tap Robinet gaz Gashahn Llave gas
LV	Led spia verde presenza tensione In-tension green lamp signal Led témoin vert présence tension Led grün, Spannung vorhanden Led espia verde presenzia tension	**Pa**	Pulsante accensione Switching on button Bouton d'allumage Drucktaster Zündung Puldor encendido
LR	Led spia arancio riserva acqua Finishing water orange lamp signal Led témoin orange réserve d'eau Led orange, Wasser fehlt Led espia naranja agua casi terminada	**TR**	Trasformatore per accensione Transformer for ignition Transformateur pour allumage Transformator für Zündung Transformador de encendido
LA	Led spia rossa mancanza acqua Missing water red lamp signal Led témoin rouge manque d'eau Led rot, zu wenig Wasser Led espia roja falta agua	**Ca**	Candela di accensione Ignitor candle Bougie d'allumage Zündkerze Candela de encendido
TS	Termostato di sicurezza Safety thermostat Thermostat de sécurité Sicherheitsthermostat Termostato de seguridad	**S1**	Elettrovalvola carico intercapedine (optional PAAR) Double racket charge solenoid valve (optional PAAR) Electro-soupape chargement double paroi (optional PAAR) Elektroventil Befüllung Zwischenmantel (optional PAAR) Electrovalvula carga doble pared (optional PAAR)